CE

Geräte zur Speisenausgabe als Tisch- oder Einbauversion

- Bain-Marie

Mobile Geräte zur Speisenausgabe /Speisenverteilung

- Zubringerwagen
- Speisentransportwagen

Orginal-Betriebsanleitung

Ausgabe: 2012-05-11

Rieber

Rieber Professional. Unsere Lösungen bringen Ihnen Qualität, Sicherheit sowie vor allem hohe Energie-Effizienz und Wirtschaftlichkeit.

Inhaltsverzeichnis

1. Revisionsauflistung 3

2. Wichtige Hinweise 3

2.1 Gebrauch der Anleitung 3

2.2 Darstellungskonventionen im Text 3

2.3 Aufbau der Sicherheitshinweise 4

3. Gerätebeschreibungen 5

3.1 Bain-Marie 5

3.2 Zubringerwagen 6

3.3 Speisentransportwagen 7

3.4 Technische Daten 9

4. Verwendungszweck 10

5. Allgemeine Sicherheitshinweise 11

5.1 Grundsätzliche Verhaltensweisen 11

5.2 Zum Gebrauch von Elektrogeräten 11

5.3 Pflichten des Betreibers 12

5.4 Qualifikation des Personals 13

5.5 Schutzausrüstung für das Personal bereitstellen 13

5.6 Gerätespezifische Sicherheitshinweise 14

5.7 Hinweis auf einzuhaltende Vorschriften 16

5.8 Hinweis zum Verhalten im Notfall 16

6. Vor dem ersten Benutzen 17

6.1 Transport 17

6.2 Inbetriebnahme 17

7. Gebrauch 18

7.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch 18

7.2 Bain-Marie beheizen 19

7.3 Speisentransportwagen/ Zubringerwagen beheizen 20

7.4 Schrankräume kühlen 21

7.5 Nach der Benutzung 21

8. Reinigung, Wartung und Pflege 22

8.1 Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege 22

8.2 Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus 23

8.3 Bain-Marie bedarfsweise entkalken 23

8.4 Teile aus Edelstahl reinigen und pflegen 23

8.5 Teile aus Kunststoff reinigen und pflegen 24

8.6 Rollen reinigen 24

8.7 Lüftungsgitter am Kühlmaschinenfach reinigen 24

8.8 Gerät bedarfsweise desinfizieren 24

8.9 Gerät trocken in Bereitschaft halten 25

9. Störung – Was tun? 25
9.1 Hinweise 25
9.2 Hinweis zur Entsorgung 26
10. Haftung und Gewährleistung 26
11. EG-Konformitätserklärung 27
12. Adresse des Herstellers 28

1. Revisionsauflistung

Revision	Änderung
2012-05-11	Neuausgabe

2. Wichtige Hinweise

2.1 Gebrauch der Anleitung

Diese Anleitung enthält wichtige Informationen, um das Gerät sicher und sachgerecht zu benutzen.

WICHTIG

Schützen Sie sich vor Gefahren und vermeiden Sie Schäden an Ihrem Gerät.

- ▶ Lesen Sie unbedingt die Betriebsanleitung vor dem ersten Benutzen.
- ▶ Bewahren Sie die Anleitung auf und geben Sie diese an Nachbesitzer weiter.

Eine kompakte Anleitung, alternativ zu etlichen Anleitungen für diese Produktvarianten, die gleichartige Funktionen aufweisen, ist ein oft geäußerter Wunsch unserer Kunden.

Sollte aus Ihrer Sicht irgendein Defizit vorliegen, teilen Sie uns das bitte ohne zu zögern mit. Wir bemühen uns mit Ihrer Hilfe noch besser zu werden.

2.2 Darstellungskonventionen im Text

. . . **Hervorhebung** . . . , ist ein Textfragment, das hervorgehoben werden soll

- Aufzählungen werden so dargestellt.

➢ Handlungsanweisungen werden so dargestellt.

Siehe '. . . ' ,Querverweis wird so dargestellt

Hinweise

ACHTUNG

weist auf möglichen Sachschaden hin, der keinen Personenschaden einschließt.

Die Missachtung des Hinweises kann zu Sachschaden führen.

Anwendertipp

- Nützlicher Hinweis oder Tipp

2.3 Aufbau der Sicherheitshinweise

Die Signalworte GEFAHR - WARNUNG - VORSICHT klassifizieren den Gefahrengrad der Körperverletzung in einer konkreten Situation. Die Verletzungen können verhindert werden, indem Sie die angegebenen Verhaltensregeln berücksichtigen.

Das Symbol Warndreieck symbolisiert eine ‚Allgemeine Gefahr'.

GEFAHR!

weist auf eine unmittelbar drohende Gefahr hin.

Die Missachtung des Warnhinweises führt zu **schwerer Körperverletzung oder Tod**.

WARNUNG!

weist auf eine **möglicherweise gefährliche Situation** hin.

Die Missachtung des Warnhinweises **kann** zu **schwerer Körperverletzung oder Tod** führen.

VORSICHT!

weist auf eine **möglicherweise schädliche Situation** hin.

Die Missachtung des Warnhinweises **kann** zu **leichter Körperverletzung** führen.

3. Gerätebeschreibungen

Dieses Kapitel vermittelt Wissenswertes über Aufbau und Funktion der Geräte.

3.1 Bain-Marie

Die Bain-Marie ist ein elektrisch betriebenes Küchengerät, das zum Warmhalten von Speisen dient.

In den Bain-Marie Becken werden Schöpfgerichte wie Soßen, Suppen oder auch Gulasch in Gastronorm-Behältern warmgehalten, um schneller serviert werden zu können.

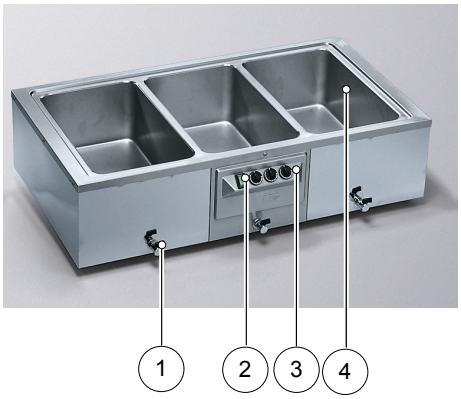
Die Bain-Marie verfügt über Wasserzu- und abläufe. Durch das Wasserbad verteilt sich die Hitze besser im Gericht, so dass es an der Unterseite nicht anbrennt und an der Oberfläche warm bleibt. Regelmäßiges Umrühren entfällt.

Vorgesehen zur Verwendung mit eingesetzten Gastronorm-Behältern

Varianten: 1, 2 oder 3 Bain-Marie Becken

Nur ‘nass beheizbar’ in der Standardausführung, hierbei ist die Tischversion wie im Bild am hervorstehenden Wasserablauf erkennbar.
Die Einbauversion ist am Wasserablauf unterhalb des Beckens erkennbar.

Nur ‘trocken beheizbar’ ist in der Sonderausführung möglich.

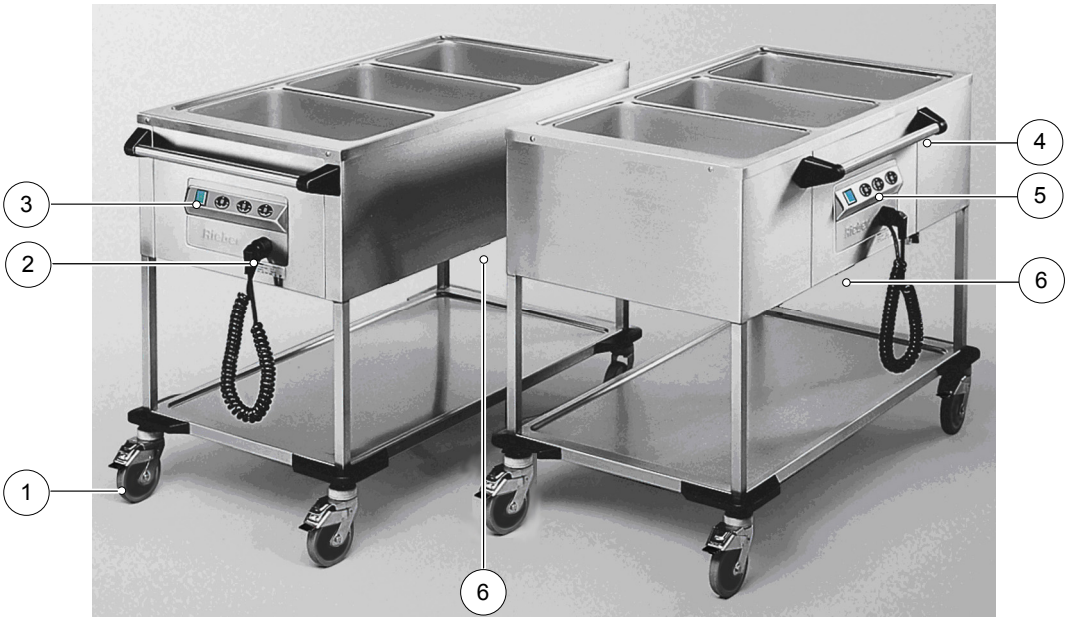


1 Wasserablauf
2 EIN/AUS- Wippschalter mit Leuchtanzeige → signalisiert den Betriebszustand
3 Drehregler zur Heizungsregulierung → Temperatur einstellbar von +30 °C bis +110 °C
4 Bain-Marie Becken → Füllen Sie maximal 2 cm Wasser ein. Mehr Wasser würde nur unnötig Energie verschwenden.

3.2 Zubringerwagen

Zubringerwagen dienen zum Transport und zur Ausgabe von Speisen im Haus. Man kann hieraus die Speisen zwar schöpfen, aber in der Regel dienen diese zum Nachschub.

Varianten: 1, 2 oder 3 Bain-Marie Becken, **trocken sowie nass beheizbar**
kühlbar → siehe unteres Bild



1 'Rolle mit Feststellbremse' → Sichern Sie das Gerät gegen unbeabsichtigtes Wegrollen.
2 Halterung zur Aufbewahrung des elektrischen Anschlusssteckers
3 EIN/AUS- Wippschalter mit Leuchtanzeige → signalisiert den Betriebszustand
4 Schiebegriff → Schieben Sie das Gerät und behalten so auch einen besseren Überblick.
5 'Drehregler zur Heizungsregulierung' → Temperatur einstellbar von +30 °C bis +110 °C
6 Wasserablauf

7 'Drehregler zur Kühlungsregulierung' → Temperatur einstellbar von +3 °C bis +10 °C
8 Leuchtanzeige → signalisiert den zeitweise aktiven Kühlvorgang

3.3 Speisentransportwagen

Speisentransportwagen dienen zum Transport und zur Ausgabe von Speisen im Haus.

Die Schrankräume sind mit Leitergestellen ausgestattet, die Gastronorm-Roste oder Gastronorm-Behälter aufnehmen.

Varianten: 0, 2 oder 3 Bain-Marie Becken, **trocken sowie nass beheizbar**
Jeder Schrankraum ist individuell heizbar mittels Heizelement oder kühlbar.

1 EIN/AUS- Wippschalter mit Leuchtanzeige → signalisiert den Betriebszustand

2 Drehregler → je nach Ausführung ist die Temperatur einstellbar von +30 °C bis +110 °C, bei Kühlung von +3 °C bis +10 °C

3 Kühlaggregat, optional

4 Schrankraum → Aufnahme von GN-Behältern bis GN 1/1

Ausführung mit Schiebedeckel

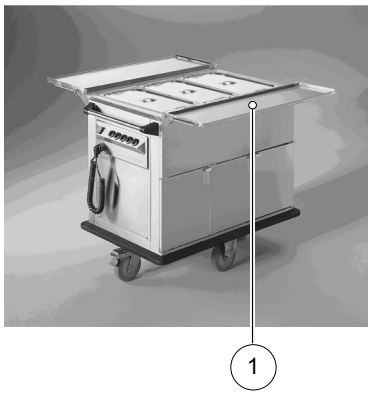
Sie können die Schiebedeckel auseinander schieben. Die Schiebedeckel verriegeln sich automatisch in den Endpositionen; zum Öffnen den Rasthebel nach unten drücken.

1 Rasthebel → dient zum Lösen des Schiebedeckels aus der eingerasteten Lagesicherung
2 Schiebedeckel
3 Galerie → dient zur eingeschränkten Lagesicherung von Gegenständen

- ⚠ **WARNUNG!** Keine offenen Behälter mit heißen Flüssigkeiten transportieren. Auf dem Schiebedeckel nur Gegenstände abstellen, die nicht herunterfallen können.
- **ACHTUNG!** Schiebedeckel mit maximal 40 kg flächig belasten, ansonsten besteht die Gefahr von Sachschaden.
- Gerät nur mit geschlossenem Schiebedeckel bewegen.

Ausführung mit Klappdeckel

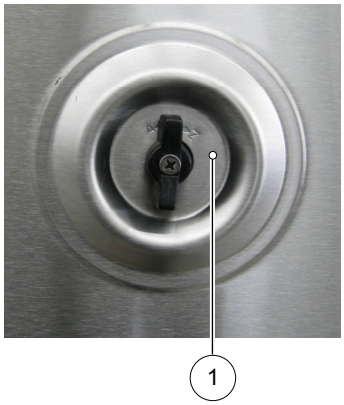
Die Deckelelemente können Sie aufklappen, siehe Bild.



1 Klappdeckel

- ⚠ **WARNUNG!** Verbrennungsgefahr. Heiße Flüssigkeiten nur mit verschlossenem Behälter mit Steckdeckel transportieren.
- ⚠ **WARNUNG!** Klappdeckel mit maximal **15 kg** flächig belasten. Gerät nur mit geschlossenem Klappdeckel bewegen.
- ⚠ **VORSICHT!** Beim Aufklappen und Schließen der Klappdeckel besteht Quetschgefahr.

Ausführung mit ‘Fernbedienung’ zum Wasserablauf



1 Wasserablauf

- Um den Wasserablauf zu öffnen, Drehregler auf Position A = AUF drehen.
- Um den Wasserablauf zu schließen, Drehregler auf Position Z = ZU drehen.

3.4 Technische Daten

Nennspannung / Netzfrequenz	1N AC 230V 50/60Hz
Bain-Marie	Beckengröße für Gastronorm-Behälter GN 1/1 bis 200 mm; Rieber Bain-Marie ist mit einer dreiseitigen effektiven Trockenheizung ausgestattet. Wir empfehlen trocken zu heizen.
Heizbereich	thermostatgeregelt von + 30 °C bis + 110 °C; Schrankraum optional beheizt mit 1 Heizelement pro Schrankraum 1/1, Heizleistung separat einstellbar
Kühlbereich	+ 2 °C bis + 10 °C, ohne automatische Abtaufunktion, Kälteleistung 230 Watt bei VT -10 °C, Kältemittel R 134a
Schrankraum	Option: 14 Paar fugenlos tiefgezogene Auflagesicken, Abstand 37 mm, zur Aufnahme von GN-Behältern bis GN 1/1. Türen doppelwandig und selbstschließend.
Zuladung außerhalb Schrankraum und Bain-Marie	maximal 20 kg, flächig verteilt
Schutzart beheizt	IP X5 gemäß DIN EN 60529 Geschützt gegen Strahlwasser aus allen Richtungen
Schutzart gekühlt	IP X3 gemäß DIN EN 60529 Geschützt gegen Sprühwasser bis 60° gegenüber der Senkrechten
Umgebungstemperatur	+5 °C bis +40 °C

VDE-geprüft/GS-geprüft. Material Edelstahl. 4 Stoßecken. Rostfreie Rollenausstattung gemäß DIN 18867, Teil 8. Raddurchmesser 125 mm. Detaillierte Angaben zu Abmessungen, Bestell-Nummer, Zubehör, Schaltpläne, Ersatzteile, Verschleißteile:

Siehe Typenschild, Katalog, Prospekt

- Bei Fragen wenden Sie sich bitte an den Rieber-Service in Ihrer Nähe.

4. Verwendungszweck

Dieses Kapitel vermittelt den bestimmungsgemäßen Gebrauch und warnt vor vorhersehbarem Missbrauch, zu Ihrer Sicherheit.

⚠ Allgemein bestimmungsgemäß sind:

- Für mobilen Service in Catering, Hotellerie, Gastronomie; auch für den Care-Bereich und die Schulverpflegung.
- Zum neutralen, kalten oder warmen Transport, Bereithalten oder Ausgeben von Speisen im Haus.
- Zur Vermeidung von Verbrennungen an heißen Oberflächen ist die Benutzung in der Öffentlichkeit bzw. bei Selbstbedienung nur unter ständiger Aufsicht zulässig.
- Tragen Sie persönliche Schutzausrüstung wie Schutzhandschuhe und vermeiden hiermit Verbrennungen an Händen und Armen im Bereich heißer Teile wie Heizung, heißer Geräteteile, Gegenstände und Speisen.
- Die bestimmungsgemäße Verwendung beinhaltet die Einhaltung der Technischen Daten.
- Gebrauch nur durch hierfür unterwiesenes Personal.

⚠ Verhindern Sie voraussehbaren Missbrauch:

- Eine Bain-Marie, die bestimmungsgemäß ‘nass beheizbar’ verwendet werden soll, nur nass beheizen.
  Eine Bain-Marie, die bestimmungsgemäß ‘trocken beheizbar’ verwendet werden soll, nur trocken beheizen.
- Heiße oder überhitzten Bain-Marie wie nach Wasserverlust nicht mit Wasser auffüllen. Gerät sich erst abkühlen lassen. Erst danach mit Wasser befüllen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt. Zur Vermeidung von Verbrennungen an heißen Oberflächen ist die Benutzung in der Öffentlichkeit wie bei Selbstbedienung nur unter ständiger Aufsicht zulässig.
- Nicht vorgesehen für den privaten häuslichen Bereich.
- Stützen oder setzen Sie sich nicht auf das Gerät.
- Halten Sie brennbare sowie explosive Flüssigkeiten von beheizbaren Geräten fern, ansonsten kann Brand oder Explosion entstehen.
- Erhitzen Sie ausschließlich Speisen oder Geschirrteile.
- Nicht zum Heizen des Raumes betreiben.
- Verschieben und ziehen Sie das Gerät nicht über scharfe Kanten; ansonsten können die Rollen beschädigt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht bei widrigen örtlichen Fußboden-Verhältnissen.
  Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass wegen Rollenabrieb Streifen auf dem Fußboden entstehen oder Kratzer zum Beispiel durch Split-Einschlüsse in den Rollen.
  Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass wegen Schwellen oder kantigen Fugen auf dem Fußboden die Rollen beschädigt bzw. unbrauchbar werden.
- Fahrbare Geräte dürfen ausschließlich manuell bewegt werden. Ein maschinell unterstützter Transport, z.B. durch Gabelstapler oder Hubwagen ist nicht zulässig. Es besteht Verletzungsgefahr und die Gefahr, dass das Gerät beschädigt werden könnte.

5. Allgemeine Sicherheitshinweise

Dieses Kapitel informiert über Restrisiken und Gefahren bei bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes. Es werden allgemein gültige und generell zu beachtende Sicherheitshinweise aufgeführt. Handlungs- bzw. situationsbezogene Sicherheitshinweise werden nachfolgend vor dem entsprechenden Handlungsschritt bzw. der Situationsbeschreibung platziert.

5.1 Grundsätzliche Verhaltensweisen

Dieses Gerät entspricht dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln, trotzdem können Gefahren entstehen.

- Benutzen Sie das Gerät nur in einwandfreiem Zustand, unter Beachtung dieser Anleitung.
- Achten Sie in allen Phasen der Lebensdauer des Gerätes auf die möglichst sichere Integration des Gerätes in seiner Umgebung.
- Unterlassen Sie Umbauten und Veränderungen am Gerät.

5.2 Zum Gebrauch von Elektrogeräten

Sicherheitshinweise zitiert aus EN 60745-1:

Arbeitsplatz

- Halten Sie Ihren Arbeitsbereich sauber und aufgeräumt. Unordnung und unbeleuchtete Arbeitsbereiche können zu Unfällen führen.
- Halten Sie Kinder und andere Personen während der Benutzung fern.

Elektrische Sicherheit

- Der Anschlussstecker des Gerätes muss in die Steckdose passen. Der Stecker darf in keiner Weise verändert werden. Verwenden Sie keine Adapterstecker gemeinsam mit schutzgeerdeten Geräten. Unveränderte Stecker und passende Steckdosen verringern das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Halten Sie das Gerät von Regen oder Nässe fern. Das Eindringen von Wasser in ein Elektrogerät erhöht das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Zweckentfremden Sie das Kabel nicht, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Fassen Sie immer am Stecker an. Halten Sie das Kabel fern von Hitze, Öl, scharfen Kanten oder sich bewegenden Geräteteilen. Beschädigte oder verwickelte Kabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Wenn Sie mit einem Elektrogerät im Freien arbeiten, verwenden Sie nur Verlängerungskabel, die auch für den Außenbereich zugelassen sind. Die Anwendung eines für den Außenbereich geeigneten Verlängerungskabels verringert das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Brandgefahr infolge Wärmestaus möglich. Wickeln Sie das Kabel von der Kabeltrommel ab, um einen möglichen Wärmestau bzw. Kabelbrand zu verhindern. Die Kupplung muss spritzwassergeschützt sein, aus Gummi bestehen oder mit Gummi überzogen sein. Der Querschnitt der Leitung muss mindestens 1,5 mm^2 betragen.

Sicherheit von Personen

- Seien Sie aufmerksam, achten Sie darauf, was Sie tun, und gehen Sie mit Vernunft an die Arbeit mit einem Elektrogerät. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie müde sind oder unter dem Einfluss von Drogen, Alkohol oder Medikamenten stehen.
  Ein Moment der Unachtsamkeit beim Gebrauch des Gerätes kann zu ernsthaften Verletzungen führen.
- Vermeiden Sie eine unbeabsichtigte Inbetriebnahme. Vergewissern Sie sich, dass der Schalter in der Position „AUS“ ist, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken. Wenn Sie das Gerät eingeschaltet an die Stromversorgung anschließen, kann dies zu Unfällen führen.

Sorgfältiger Umgang und Gebrauch von Elektrogeräten

- Benutzen Sie kein Elektrogerät, dessen Schalter defekt ist. Ein Elektrogerät, das sich nicht mehr ein- oder ausschalten lässt, ist gefährlich und muss repariert werden.
- Bewahren Sie unbenutzte Elektrogeräte außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Lassen Sie Personen das Gerät nicht benutzen, die mit diesem nicht vertraut sind oder diese Anweisungen nicht gelesen haben. Elektrogeräte sind gefährlich, wenn sie von unerfahrenen Personen benutzt werden.
- Pflegen Sie das Gerät mit Sorgfalt. Kontrollieren Sie, ob bewegliche Geräteteile einwandfrei funktionieren und nicht klemmen, ob Teile gebrochen oder so beschädigt sind, das die Funktion des Gerätes beeinträchtigt ist. Lassen Sie beschädigte Teile vor dem Einsatz des Gerätes reparieren. Viele Unfälle haben ihre Ursache in schlecht gewarteten Elektrogeräten.
- Verwenden Sie Elektrogerät, Zubehör usw. entsprechend diesen Anweisungen und so, wie es für diesen speziellen Gerätetyp vorgeschrieben ist. Berücksichtigen Sie dabei die Arbeitsbedingungen und die auszuführende Tätigkeit. Der Gebrauch von Elektrogeräten für andere als die vorgesehenen Anwendungen kann zu gefährlichen Situationen führen.

Service

- Lassen Sie das Gerät nur von qualifiziertem Fachpersonal und nur mit Originalersatzteilen reparieren. Damit wird sichergestellt, dass die Sicherheit des Gerätes erhalten bleibt.

5.3 Pflichten des Betreibers

Betreiber

Betreiber ist diejenige Person, die das Gerät zu gewerblichen oder wirtschaftlichen Zwecken selbst betreibt oder einem Dritten zur Nutzung/Anwendung überlässt und während des Betriebs die rechtliche Geräteverantwortung für den Schutz des Benutzers, des Personals oder Dritter trägt.

Betreiberpflichten

Das Gerät wird im gewerblichen Bereich eingesetzt. Der Betreiber des Gerätes unterliegt daher den gesetzlichen Pflichten zur Arbeitssicherheit.

Neben den Sicherheitshinweisen in dieser Anleitung müssen die für den Einsatzbereich des Gerätes gültigen Sicherheits-, Unfallverhütungs- und Umweltschutzvorschriften eingehalten werden.

Dabei gilt insbesondere Folgendes:

- Der Betreiber muss sich über die geltenden Arbeitsschutzbestimmungen informieren und in einer Gefährdungsbeurteilung zusätzlich Gefahren ermitteln, die sich durch die speziellen Arbeitsbedingungen am Einsatzort des Gerätes ergeben. Diese muss er in Form von Betriebsanweisungen für den Betrieb des Gerätes umsetzen.
- Der Betreiber muss während der gesamten Einsatzzeitdauer des Gerätes prüfen, ob die von ihm erstellten Betriebsanweisungen dem aktuellen Stand der Regelwerke entsprechen, und diese, falls erforderlich, anpassen.

- Der Betreiber muss die Zuständigkeiten für Installation, Bedienung, Störungsbeseitigung, Wartung und Reinigung eindeutig regeln und festlegen.
- Der Betreiber muss dafür sorgen, dass alle Mitarbeiter, die mit dem Gerät umgehen, diese Anleitung gelesen und verstanden haben. Darüber hinaus muss er das Personal in regelmäßigen Abständen schulen und über die Gefahren informieren.
- Der Betreiber muss dem Personal die erforderliche Schutzausrüstung bereitstellen und das Tragen der erforderlichen Schutzausrüstung verbindlich anweisen.

Weiterhin ist der Betreiber dafür verantwortlich, dass das Gerät stets in technisch einwandfreiem Zustand ist. Daher gilt Folgendes:

- Der Betreiber muss dafür sorgen, dass die in dieser Anleitung beschriebenen Wartungsintervalle eingehalten werden.
- Der Betreiber muss alle Sicherheitseinrichtungen regelmäßig auf Funktionsfähigkeit und Vollständigkeit überprüfen lassen.
- Der Betreiber muss dafür sorgen, dass die passenden Medienanschlüsse gegeben sind.
- Der Betreiber muss dafür sorgen, dass bauseitige sicherheitsrelevante Maßnahmen durchgeführt werden.

5.4 Qualifikation des Personals

Das sichere Betreiben erfordert fachliche Voraussetzungen und die persönliche Eignung jeder Person.

- Die Organisationsverantwortung trägt der '**Arbeitsverantwortliche**' (Betreiber). Laut EN 50110-1 ist ein Arbeitsverantwortlicher 'eine Person, die benannt ist, die unmittelbare Verantwortung für die Durchführung der Arbeit zu tragen. Erforderlichenfalls kann diese Verantwortung teilweise auf andere Personen übertragen werden. [...] Der Arbeitsverantwortliche muss alle an der Arbeit beteiligten Personen über alle Gefahren unterrichten, die für diese nicht ohne weiteres erkennbar sind'.
- Zur Arbeitsausführung sind nur '**unterwiesene Personen'** zulässig, die geschult sind. Schulung, Unterweisung sind zu wiederholen und das Verstehen zu kontrollieren, bestenfalls prüfungsgemäß.
- Zu Reparaturarbeiten sind nur '**Fachkräfte**' zulässig. Laut IEC 60204-1 sind Fachkräfte 'Personen, die aufgrund ihrer einschlägigen Ausbildung und ihrer Erfahrung befähigt sind, Risiken zu erkennen und mögliche Gefährdungen zu vermeiden'.
- Elektroarbeiten nur durch eine ausgebildete und erfahrene **Elektrofachkraft**, umgangssprachlich Elektriker genannt, ausführen lassen. Die Mitarbeit einer elektrotechnisch unterwiesenen Person ist nur unter Anleitung und Kontrolle der Elektrofachkraft zulässig.

5.5 Schutzausrüstung für das Personal bereitstellen

➢ Stellen Sie sicher, dass das Personal die persönliche Schutzausrüstung trägt, die in der jeweiligen Situation zweckmäßig ist.

➢ Tragen Sie festes Schuhwerk zur Vermeidung von Verletzungen.

➢ Tragen Sie Schutzhandschuhe zur Vermeidung von Verbrennungen an den Händen und Armen.

5.6 Gerätespezifische Sicherheitshinweise

Dieses Kapitel informiert über allgemeine gerätespezifische Sicherheitshinweise. Weitere handlungs- bzw. situationsbezogene Sicherheitshinweise werden nachfolgend vor dem entsprechenden Handlungsschritt bzw. der Situationsbeschreibung platziert.

5.6.1 Gefahren durch heiße Oberflächen

110 °C

WARNUNG!

Beim Wechseln von GN-Behältern oder Hantieren im Bereich der heißen Bain-Marie kann man sich an bis zu 110 °C heißen Oberflächen verletzen oder sich mit heißem Wasser oder Dampf verbrühen.

Im beheizten Schankraum kann man sich im Bereich der Heizung an den heißen Oberflächen an Händen und Armen verbrennen.

- ► Verhalten Sie sich ruhig und umsichtig.
- ► Tragen Sie möglichst Schutzhandschuhe.
- ► Halten Sie Unbefugte fern.
- ► Betreiben Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt.

5.6.2 Verbrühungsgefahr sowie Sachschaden möglich

110 °C

WARNUNG!

Beim Wasseraufgießen in eine heiße oder überhitzte Bain-Marie wie nach Wasserverlust kann sich heißer Wasserdampf bilden und Verbrühungen bewirken im Gesicht sowie an den Händen und Armen.

- ► Gerät sich erst abkühlen lassen. Erst danach mit Wasser befüllen.

ACHTUNG

Eine Bain-Marie, die bestimmungsgemäß ‘nass beheizbar’ verwendet werden soll, kann bei fehlender Flüssigkeit sich überhitzen. Sachschaden wie Deformation bis hin zur Zerstörung sind möglich.

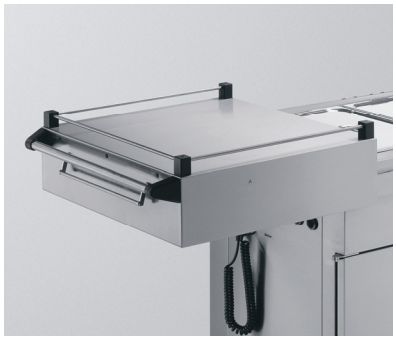
- ► Gerät sich erst abkühlen lassen. Erst danach mit Wasser befüllen.

5.6.3 Rutschgefahr, Sturzgefahr

WARNUNG!

Rutschgefahr, Sturzgefahr. Wasserdampf kann sich an der Unterseite der Ablagefläche, des Schiebedeckels sowie Klappdeckels sammeln. Am Wasserablauf kann Wasser austreten und Rutschgefahr bewirken.

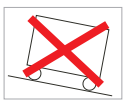
- ► Öffnen Sie beim Aufheizen den Schiebe-/Klappdeckel.
- ► Benutzen Sie die Bain-Marie nie ohne Gastronorm-Behälter mit Deckel.
- ► Wischen Sie die Unterseite am Schiebe-/Klappdeckel nach dem Öffnen sofort trocken mit einem Tuch.
- ► Achten Sie stets auf einen trockenen Boden. Wischen Sie Feuchtigkeit sofort auf.

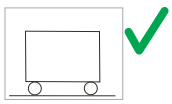


- Wischen Sie die Unterseite am Schiebe-/Klappdeckel nach dem Öffnen sofort trocken mit einem weichen Tuch.

5.6.4 Gefahren beim Transport sowie durch instabile Lage

- **ACHTUNG!** Durch unsachgemäßen Transport kann das Gerät beschädigt werden.
  Lösen Sie die elektrische Anschlussleitung.
  Nehmen Sie die Zubehörteile ab und transportieren diese separat.
- **WARNUNG!** Gerät nicht ziehen, nur am ‘Schiebegriff’ schieben. So behalten auch einen besseren Überblick sowie direkten Zugriff auf die ‘Rollen mit Feststellbremse’.
  Beim Transport die Türen des ‘Schrankraum’ verschlossen halten. Festes Schuhwerk zur Vermeidung von Verletzungen tragen.
- **WARNUNG!** Ungewolltes Verfahren des Gerätes und hierdurch vielfältige Gefährdungen vermeiden. Sichern Sie das Gerät gegen unbeabsichtigtes Wegrollen mit den zwei ‘Feststellbremsen’. Stellen Sie das Gerät nur auf ebenen Flächen ab.





- **ACHTUNG!** Beachten Sie die zulässige Stufenhöhe, maximal 4 mm, ansonsten können die Rollen beschädigt werden.

5.6.5 Sicherheits- und Überwachungseinrichtungen

- Das Gerät hat eine Sicherheitsabschaltung. Bei defekter Regelung schaltet das Gerät sich selbst ab.
- Zur Erhöhung der Sicherheit wird empfohlen, dem Gerät einen FI-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von 30 mA vorzuschalten.

5.6.6 Gefahren durch Elektrizität

WARNUNG!

Elektrogefahren bei fehlerhaftem elektrischen Anschluss möglich.

- Prüfen Sie die Netzspannung, Stromart und Anschlussleistung. Kontrollieren Sie die Übereinstimmung mit den Angaben auf dem Typenschild.
- Die Steckdose muss frei zugänglich sein, damit das Gerät jederzeit vom Netz getrennt werden kann.
- Die Kabelführung ist so zu wählen, dass es zu keiner Quetschung und Überhitzung des Anschlusskabels kommen kann.

WARNUNG!

Brandgefahr infolge Wärmestaus möglich.

- Wickeln Sie das Kabel von der Kabeltrommel ab, um einen möglichen Wärmestau bzw. Kabelbrand zu verhindern. Die Kupplung muss spritzwassergeschützt sein, aus Gummi bestehen oder mit Gummi überzogen sein. Der Querschnitt der Leitung muss entsprechend der Leistungsaufnahme der Module dimensioniert sein.
- Vergleichen Sie vor dem Anschließen die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen des Elektronetzes.

WARNUNG!

Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.

- Inspizieren Sie vor jedem Gebrauch das Produkt, den Anschlussstecker und das Elektrokabel auf sichtbare Schäden.

5.7 Hinweis auf einzuhaltende Vorschriften

Neben dieser Betriebsanleitung gelten für den Betrieb von Küchenstationen noch eine Reihe von Unfallverhütungs- und sonstigen Vorschriften; beispielsweise zur Einhaltung von Hygieneanforderungen die HACCP-Bestimmungen.

5.8 Hinweis zum Verhalten im Notfall

- Im Notfall immer sofort den Stromanschluss unterbrechen, hierzu den elektrischen Anschlussstecker lösen.

Erste Hilfe bei Verbrennungen und Verbrühungen sowie Stromschlag

- Informieren Sie sich hierzu vor der Inbetriebnahme des Gerätes.
- Deponieren Sie die Utensilien für den Notfall mitsamt Anleitungen in leicht erreichbarer Nähe am Einsatzort.

Anwendertipp

- Informieren Sie sich ausführlich anhand der firmen internen Betriebsanweisung.
- Wir empfehlen halbjährlich wiederholende Übungen für den Notfall.

6. Vor dem ersten Benutzen

Dieses Kapitel vermittelt Wissen für die vorbereitenden Tätigkeiten vor der Nutzung.

6.1 Transport

6.1.1 Transportschäden prüfen/abwickeln

- Kontrollieren Sie das Gerät unmittelbar nach der Lieferung auf Transportschäden.
- Dokumentieren Sie den Schaden im Beisein des Transporteurs auf dem Frachtbrief und lassen sich diesen durch den Transporteur mit Unterschrift bestätigen.
- Entscheiden Sie, ob Sie das Gerät behalten und den Schaden mit dem Frachtbrief reklamieren oder das Gerät nicht annehmen.

  Durch diese Vorgehensweise sorgen Sie für eine ordnungsgemäße Schadensregulierung.

6.1.2 Auspacken

- Öffnen Sie die Transportverpackung an den vorgesehenen Stellen. Nicht reißen oder schneiden.
- Entfernen Sie die Verpackungsrückstände.

6.1.3 Lieferumfang

- Kontrollieren Sie den Lieferumfang.

6.1.4 Verpackungsmaterial entsorgen

- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial umweltgerecht.

6.1.5 Gerät reinigen

- Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme das Gerät gründlich.
  Mit einem feuchten Lappen reinigen und mit einem sauberen Tuch trocken abreiben.
  Das Zubehör spülen.

Siehe ‘Reinigung, Wartung und Pflege’, Seite 22

6.2 Inbetriebnahme

⚠ Voraussetzungen

- Das Gerät weist keine Defekte oder sichtbare Schäden auf.
- Das Gerät hat die Raumtemperatur angenommen und ist trocken.

ACHTUNG

Wenn Schutzfolien oder wärmeempfindliche Gegenstände am Gerät sind, können diese beim Erhitzen das Gerät beschädigen.

- Stellen Sie sicher, dass sich im Innern des Geräts und außen am Gerät keine Schutzfolien befinden.

⚠ Die mechanischen Aufstellbedingungen einhalten

- Achten Sie darauf, dass der Aufstellplatz waagerecht ist.
- Sichern Sie die Rollen mit den ‘Feststellbremsen’ gegen unbeabsichtigtes Wegrollen.
- Achten Sie auf einen Mindestabstand zu Wänden, damit beim Einsetzen/Herausnehmen von Speisen sich niemand die Finger, Kleidung etc. einklemmt.

⚠ Die gültigen elektrotechnischen Vorschriften einhalten

WARNUNG!

Stromschlaggefahr. Gefährliche elektrische Spannung. Die summarische Anschlussleistung elektrischer Geräte könnte die örtlich zulässige Anschlussleistung überschreiten.

- Spitzenbelastungen entstehen beispielsweise beim gleichzeitigen Ein- oder Ausschalten mehrerer Geräte. Sachschaden bis hin zu Kabelbrand sind möglich. Beachten Sie die örtlich zulässige Anschlussleistung. Vermeiden Sie ein massenhaftes Ein- oder Ausschalten.

- Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme die Netzspannung und Stromart.
- Überprüfen Sie, ob die Angaben auf dem Typenschild eingehalten werden.
- Beachten Sie die elektrotechnischen Vorschriften wie nach VDE 0100 ff. sowie die technischen Anschlussbedingungen des Elektrizitäts- Versorgungsunternehmens.
- Achten Sie darauf, dass die Steckdose frei zugänglich ist, damit das Gerät jederzeit vom Netz getrennt werden kann.

7. Gebrauch

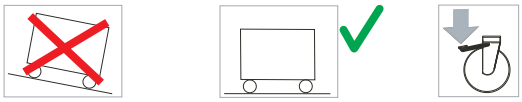
7.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch

⚠ Halten Sie die Grundsätze für das Betreiben ein

- Inspizieren Sie vor jedem Gebrauch das Gerät auf sichtbare Schäden.
- Halten Sie die Hygieneanforderungen laut HACCP ein.

⚠ Gefahren beim Transport sowie durch instabile Lage vermeiden

- **ACHTUNG!** Durch unsachgemäßen Transport kann das Gerät beschädigt werden.
  Lösen Sie die elektrische Anschlussleitung.
  Nehmen Sie die Zubehörteile ab und transportieren diese separat.
- **⚠ WARNUNG!** Gerät nicht ziehen, nur am ‘Schiebegriff’ schieben. So behalten auch einen besseren Überblick sowie direkten Zugriff auf die ‘Rollen mit Feststellbremse’.
  Beim Transport die Türen des ‘Schrankraum’ verschlossen halten. Festes Schuhwerk zur Vermeidung von Verletzungen tragen.
- **⚠ WARNUNG!** Ungewolltes Verfahren des Gerätes und hierdurch vielfältige Gefährdungen vermeiden. Sichern Sie das Gerät gegen unbeabsichtigtes Wegrollen mit den zwei ‘Feststellbremsen’. Stellen Sie das Gerät nur auf ebenen Flächen ab.



➢ **ACHTUNG!** Beachten Sie die zulässige Stufenhöhe, maximal 4 mm, ansonsten können die Rollen beschädigt werden.

⚠ Verbrennungsgefahr sowie Brandgefahr im Bereich heißer Oberflächen sowie der heißen Bain-Marie vermeiden

➢ ⚠ **WARNUNG!** Verbrennungsgefahr. Brandgefahr. Tragen Sie möglichst Schutzhandschuhe im Bereich der heißen Bain-Marie sowie beim Hantieren im beheizten Schrankraum. Halten Sie Unbefugte fern. Betreiben Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt. Halten Sie brennbare Stoffe fern.

➢ ⚠ **WARNUNG!** Verbrühungsgefahr beim Wasseraufgießen in eine überhitzte Bain-Marie wie nach Wasserverlust. Gerät sich erst abkühlen lassen.

⚠ Vermeiden Sie Gefahren durch Elektrizität

➢ ⚠ **WARNUNG!** Stromschlaggefahr. Lebensgefahr. Inspizieren Sie vor jedem Gebrauch das Produkt, den Anschlussstecker und das Elektrokabel auf sichtbare Schäden. Richten Sie nie einen Wasserstrahl auf elektrische Bauteile wie Heizung, Steuerung oder Lüftungsgitter.

⚠ Vermeiden Sie Gefahren durch Rutschgefahr

➢ ⚠ **WARNUNG!** Sturzgefahr. Wischen Sie Feuchtigkeit sofort auf.

7.2 Bain-Marie beheizen

Eine Bain-Marie, die bestimmungsgemäß ‘trocken beheizbar’ verwendet werden soll, nur trocken beheizen.

ACHTUNG

Eine Bain-Marie, die bestimmungsgemäß nur ‘nass beheizbar’ verwendet werden soll, kann bei fehlender Flüssigkeit sich überhitzen. Deformation bis hin zur Zerstörung sind möglich.

► Gerät sich erst abkühlen lassen. Erst danach mit Wasser befüllen.

➢ Stellen Sie sicher, dass der Ablaufhahn geschlossen ist.

➢ Füllen Sie maximal 2 cm Wasser in die Bain-Marie ein.

▌ Mehr Wasser würde nur unnötig Energie verschwenden bzw. das Aufheizen behindern.

➢ Schalten Sie das Gerät am ‘Wippschalter mit Leuchtanzeige’ auf EIN.

▌ Grüne Kontrollleuchte leuchtet.

➢ Stellen Sie am ‘Drehregler zur Heizungsregulierung’ die gewünschte Leistung ein.

▌ Circa **45 Minuten** Aufheizzeit sind erforderlich.

WARNUNG!

Beim Wechseln von GN-Behältern oder Hantieren im Bereich der heißen Bain-Marie könnte man sich an bis zu 110 °C heißen Oberflächen verletzen oder sich mit heißem Wasser oder Dampf verbrühen.

- ► Verhalten Sie sich ruhig und umsichtig.
- ► Tragen Sie möglichst Schutzhandschuhe.
- ► Halten Sie Unbefugte fern.
- ► Betreiben Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt.

Nach dem Gebrauch

➢ Lassen Sie das abgekühlte Wasser aus der Bain-Marie über einem Bodenausguss ab.

7.3 Speisentransportwagen/ Zubringerwagen beheizen

Bain-Marie → Trocken sowie nass beheizbar. Vorzugsweise trocken beheizen mit Strahlungswärme

Anwendertipp

Trocken beheizen mit Strahlungswärme.

- ► Circa 5 Minuten Aufheizzeit sind ausreichend.

1 Auf diese Weise sparen Sie Energie und damit Stromkosten

2 Es entsteht weniger Wasserdampf, was in kleineren Räumen als angenehmer empfunden wird.

➢ Schalten Sie das Gerät am ‘Wippschalter mit Leuchtanzeige’ auf EIN.

▌ Grüne Kontrollleuchte leuchtet.

➢ Stellen Sie am Drehregler die gewünschte Leistung ein.

▌ Circa **5 Minuten** Aufheizzeit sind ausreichend.

Bain-Marie → Nass beheizen

Siehe ‘Bain-Marie beheizen’, Seite 19

7.4 Schrankräume kühlen

Das Display zeigt bei elektrischen Anschluss die momentane Temperatur an.

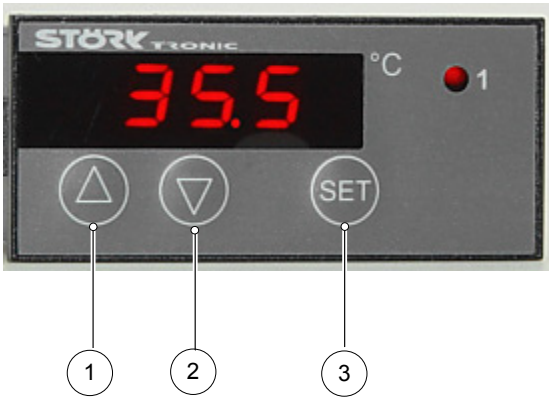
Gewünschte Temperatur einstellen

➢ Drücken Sie die SET-Taste.

▌ Das Display zeigt die gewünschte Temperatur an.

➢ Halten Sie die SET-Taste gedrückt und stellen Sie mithilfe der Pfeil-Tasten (1) und (2) die gewünschte Temperatur ein.

▌ Die rechte obere Leuchtdiode zeigt, ob die Kühlmaschine läuft.



1 Pfeil-Taste: Temperatur erhöhen
2 Pfeil-Taste: Temperatur verringern
3 SET-Taste

7.5 Nach der Benutzung

➢ Reinigen Sie das Gerät.

Siehe ‘Reinigung, Wartung und Pflege’, Seite 22

8. Reinigung, Wartung und Pflege

Dieses Kapitel hilft bei der Einhaltung der Hygieneanforderungen. Lesen Sie zuvor sorgfältig das Kapitel ‚Allgemeine Sicherheitshinweise'.

8.1 Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege

⚠ Vermeiden Sie Verbrennungen

WARNUNG!

Im Bereich der Heizung und des Umfeldes kann man sich an den heißen Oberflächen an Händen und Armen verbrennen.

- Tragen Sie möglichst Schutzhandschuhe.
- Halten Sie Unbefugte fern.
- Halten Sie brennbare Stoffe fern.

⚠ Vermeiden Sie Gefahren durch Elektrizität

WARNUNG!

Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.

- Das Gerät elektrisch freischalten; hierzu die Netzverbindung trennen.
- Das Gerät vor Feuchtigkeit schützen. Richten Sie nie einen Wasserstrahl auf elektrische Bauteile wie Heizung, Steuerung oder Lüftungsgitter.
- Kontrollieren Sie Heizung und Anschlusskabel auf mögliche Beschädigungen.
- Reinigen Sie Elektrogeräte nicht mit einem Dampfreinigungsgerät, ansonsten kann Feuchtigkeit in die Elektrik eindringen und ein Kurzschluss entstehen. Sprühwasser fernhalten. Elektroteil nur feucht abwischen und mit trockenem Tuch trockenreiben.
- Elektrisch betriebene Geräte unter rauen Bedingungen sollten **mindestens alle 6 Monate** durch eine Elektrofachkraft geprüft werden.

8.2 Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus

ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt oder das Gerät sogar unbrauchbar werden.

- Beachten Sie beispielsweise ‚Nicht spülmaschinengeeignet' oder ‚Nicht mit Hochdruckreiniger reinigen'.
- Zerkratzen Sie nicht mit scharfkantigem Gegenstand die Oberfläche. Verwenden Sie keinen Schwamm mit kratzender Oberfläche, Stahlwolle oder Stahlbürste.
- Verwenden Sie kein scheuerndes oder aggressives Reinigungsmittel, wie zum Beispiel Backofenspray.
- Mischen Sie keine handelsüblichen Reinigungsmittel; stellen Sie kein eigenes Reinigungsmittel her.
- Vermeiden Sie bei Edelstahl die längere Einwirkung von stark kochsalzhaltiger Flüssigkeit, da diese zur Verfärbung der Oberfläche oder zum Durchrosten führen kann.
- Vermeiden Sie bei Edelstahl den direkten längeren Kontakt mit rostenden Eisenteilen wie Küchenschwamm aus Stahl.
- Halten Sie die Instruktionen laut Gerätkennzeichnung ein.

8.3 Bain-Marie bedarfsweise entkalken

Anwendertipp

Sichere Anzeichen für Verkalkung sind: sichtbare Kalkablagerungen, verlängerte Durchlaufzeit, vermehrte Geräuschbildung, starke Dampfentwicklung.

- Entkalken Sie das Gerät zweckmäßigerweise vor einer gründlichen Reinigung.

- Befüllen Sie den Wasserbehälter circa halbvoll mit Wasser.
- Entkalken Sie entsprechend den Angaben des Herstellers des Entkalkungsmittels.
- Zumindest 1x vollständig mit einer Füllung mit Wasser spülen und hierdurch mögliche schädliche Rückstände wie vom Entkalkungsmittel entfernen.
- Den Wasserbehälter und das Gerät danach gründlich reinigen.

Siehe nachfolgende Seiten.

8.4 Teile aus Edelstahl reinigen und pflegen

- **WARNUNG!** Stromschlaggefahr. Richten Sie nie einen Wasserstrahl auf elektrische Bauteile wie Heizung, Steuerung oder Lüftungsgitter.
- Entfernen Sie regelmäßig Schmutz- und Kalkablagerungen.

ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

- ▶ Reinigen Sie das Gerät mit einer **heißen**, **milden Spülmittellösung**. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.

Anwendertipp

- ▶ Zur Pflege von Edelstahl empfehlen wir **Rieber-Pflegemittel für Edelstahl**.

3 Reinigt besonders gründlich und sanft und schafft strahlenden Glanz, pflegt und konserviert in einem.

8.5 Teile aus Kunststoff reinigen und pflegen

ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

- ▶ Reinigen Sie das Gerät mit einer **heißen**, **milden Spülmittellösung**. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.

8.6 Rollen reinigen

ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung können die Rollen beschädigt werden.

- ▶ Bei Reinigung mit dem Dampfstrahler kann das Schmierfett aus dem Radlager herauslaufen.
- ▶ Reinigen Sie die Rollen mit einer heißen, milden Spülmittellösung. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch trockenreiben.

8.7 Lüftungsgitter am Kühlmaschinenfach reinigen

WARNUNG!

Brandgefahr. Fusseln im Lüftungsbereich können einen Wärmestau bewirken und hierdurch einen Brand verursachen.

- ▶ Reinigen Sie das Lüftungsgitter am Kühlmaschinenfach mindestens 1x monatlich mit einem Lappen oder Pinsel.

8.8 Gerät bedarfsweise desinfizieren

- ➢ Stimmen Sie sich hierzu mit Ihrem Hygiene-Beauftragten ab.

8.9 Gerät trocken in Bereitschaft halten

- Trocknen Sie den Innenraum und lassen Sie die Tür geöffnet, bis die Restfeuchtigkeit abgetrocknet ist.
- Das Gerät bei Zimmertemperatur lagern.

9. Störung – Was tun?

9.1 Hinweise

GEFAHR!

Stromschlaggefahr. Gefährliche elektrische Spannung.

- Vor Reparaturarbeiten am Gerät den Anschlussstecker abziehen.
- Lassen Sie Elektroreparaturen nur durch eine Elektrofachkraft ausführen.

Störung	Mögliche Ursache	Mögliche Behebung
'Wippschalter mit Leuchtanzeige' leuchtet nicht	Gerät ist elektrisch nicht korrekt angeschlossen Stromversorgung ist unterbrochen Überhitzungsschutz hat ausgelöst	➢ Elektrischen Anschluss kontrollieren # Bediener ➢ Reparatur # Elektrofachkraft
Temperatur nicht regelbar (zu gering / hoch)	Temperaturregelung defekt	➢ Anschlussstecker abziehen und Gerät sperren. ➢ Reparatur # Elektrofachkraft
Bain-Marie überhitzt, deformiert	Wasserverlust und hierdurch Überhitzung.	➢ Gerät nicht berühren, nicht bewegen. ➢ Gerät vom Stromnetz trennen am bauseitigen Sicherungs-/Schaltkasten. Gerät sperren. ➢ Bain-Marie sich abkühlen lassen. # Bediener ➢ Reparatur # Elektrofachkraft
Gerät heizt nicht	Stecker / Spiralkabel / Wippschalter / Heizung defekt	➢ Reparatur # Elektrofachkraft
Rolle, 'Rolle mit Feststellbremse' blockiert oder defekt	Störung oder Sachschaden	➢ Blockierende Fremdkörper entfernen; bedarfsweise Teile erneuern # Bediener

Kundendienst, Ersatzteile

WICHTIG

Der Kundendienst benötigt Typ und Nummer Ihres Gerätes.

➢ Bei Störungen, die Sie nicht selbst beseitigen können, wenden Sie sich bitte an Ihren Rieber Vertragspartner oder den Rieber Werkskundendienst.

9.2 Hinweis zur Entsorgung

Ihr Gerät besteht aus hochwertigem Material, das wieder verwendet bzw. recyclet werden kann. Zur Entsorgung trennen Sie das Gerät vom Strom. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Schneiden Sie das Kabel direkt am Gehäuse ab. Lassen Sie dieses Gerät fachgerecht über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen entsorgen.

WARNUNG!

Personen mit eingeschränkten sensorischen und geistigen Fähigkeiten könnten eingeschlossen werden.

► Zerstören Sie bei der Entsorgung des Gerätes den Türverschluss.

10. Haftung und Gewährleistung

Eine Haftung und Gewährleistung des Herstellers ist ausgeschlossen, wenn Sie

- die Hinweise und Anweisungen der Betriebsanleitung nicht beachten,
- das Gerät nicht bestimmungsgemäß verwenden,

Siehe Kapitel „Verwendungszweck“

- Umbauten und Funktionsänderungen durchführen,
- keine Original-Ersatzteile verwenden.

Für Gewährleistungsansprüche an den Hersteller gelten die „Verkaufs- und Lieferbedingungen” der Rieber GmbH & Co. KG.

Folgende Verschleißteile sind von der Gewährleistung ausgenommen:

- Rolle, Rolle mit Feststeller, Stoßecke.

11. EG-Konformitätserklärung

EG-Konformitätserklärung nach EG-Maschinenrichtlinie 2006/42/EG

Hiermit erklärt die Firma Rieber GmbH & Co.KG, dass sich die Produkte

- Speisentransportwagen, ein Schrankraum mit regelbarer Kühlung
- Zubringerwagen mit regelbarer Kühlung

in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der EG-Maschinenrichtliniue 2006/42/EG, Anhang II A, harmonisierten Normen (DIN EN ISO 12100: Sicherheit von Maschinen – Allgemeine Gestaltungsleitsätze – Risikobeurteilung und Risikominimierung) befinden.

EG-Konformitätserklärung nach europäischer Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EG

Hiermit erklärt die Firma Rieber GmbH & Co.KG, dass sich die Produkte

- Speisentransportwagen, ein Schrankraum mit regelbarer Kühlung
- Zubringerwagen mit regelbarer Kühlung

bezüglich ihrer elektrischen Ausführungen in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EG befinden.

EG-Konformitätserklärung nach europäischer Richtlinie für 2006/95/EG und 2004/108/EG

Hiermit erklärt die Firma Rieber GmbH & Co.KG, dass sich die Produkte

- Speisentransportwagen,
- Zubringerwagen und
- Bain-Marie in ihrer jeweils beheizten Ausführung

in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie 2006/95/EG sowie 2004/108/EG befinden.

Auf Wunsch erhalten Sie eine Kopie der EG-Konformitätserklärung von unserem Vertriebsteam.

12. Adresse des Herstellers

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstraße 44
D 72770 Reutlingen
Tel +49 (0) 7121 518-0
FAX +49 (0) 7121 518-302
E-Mail info@rieber.de
www.rieber.de